

Žampionovo-brokolicevá směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Žampiony 500 g
- Brokolice 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Brokolici rozebereme na růžičky a vaříme v páře asi 5 minut doměkka. Pokrájíme na kousky. Na pánvi zahřejeme olej s máslem a zpěníme na kostičky nakrájenou cibulku. Přisypeme na plátky pokrájené žampiony a za častého míchání necháme změkhnout. Během míchání osolíme, opepříme a přidáme kmín. K měkkým žampionům přidáme brokolici a necháme prohřát (pokud stačila vychladnout). Přidáme všechna vejce a mícháme dokud se vejce neusmaží.